Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

www.mangerbouger.fr

Sommaire

Mode d'emploi p.4
Témoignages p.5

Bouchées : Cocktails, apéritifs et autres instants gourmands p.6

p.8 Mises en bouche salées
p.14 Mises en bouche sucrées

Buffet complet p.18

p.20 Produits buffet
p.22 Entrées
p.23 Plats chauds
p.24 Fromages
p.25 Desserts

Les allergènes p.26

Choisissez, commandez, dégustez !

Apéritif entre amis, anniversaire, mariage, repas de famille… toutes les occasions sont bonnes pour faire appel à flunchTraiteur. En quelques clics sur flunch-traiteur.fr, choisissez vos bouchées salées, vos gourmandises sucrées ou votre buffet… il y en a pour tous les goûts !

Besoin d'un conseil ? À votre écoute dans tous nos restaurants ou par téléphone, notre équipe vous accompagne pour que votre événement soit une réussite.

Retirez votre commande dans votre restaurant flunch, il ne vous reste plus qu'à déguster et à profiter de vos invités…

Votre fête, avec flunchTraiteur

Mode d'emploi

1 Choisissez

Une soirée sympa à la maison avec mes amis autour d'un buffet ou d'un cocktail sans le stress de l'organisation et de la préparation. Une solution facile, c'est flunchTraiteur !

2 Commandez

En quelques clics sur flunch-traiteur.fr, je visualise toutes les possibilités et produits en fonction du nombre d'invités, de la durée de ma fête et de mon budget. Maintenant, bien conseillé, je n'ai plus qu'à choisir et à commander.

3 Réceptionnez

Le jour J, je retire ma commande dans mon restaurant flunch. Une hôtesse sympa m'accueille et ensemble nous vérifions que tout est là.
Parfait ! Je me retiens de goûter la suggestion du mois proposée en dégustation… et je file tout installer chez moi, largement à temps pour recevoir mes invités.

4 Dégustez

C'est beau et bon, c'est super sympa !
Bien présentées, les pagnotes sont appétissantes et les sucettes au foie gras, piquées sur leur support, font un bel effet sur la table. Les gâteaux sont prêts à découper, les fruits prêts à déguster…
Merci flunch ! Que la fête commence !

Web 24h/24

Commande
et paiement en ligne
24 h/24

Disponibilité 3 jours

Ce symbole indique que le produit est disponible sous 3 jours.

« C'était vraiment très bien ! Présentation, dégustation, rien à dire sauf « Bravo ! » pour ce goûter d'anniversaire réussi. Ma fille et ses amis se sont régalés. »
Aurélie, 35 ans

« Apéro dinatoire de dernière minute, je me suis rendu sur votre site et j'ai indiqué le nombre d'invités, l'objet de l'événement et sa durée. Cela a rendu ma recherche beaucoup plus rapide et facile que si j'avais dû estimer la quantité moi-même. En plus de ça c'était délicieux ! Merci. »
Guillaume, 24 ans

Ce qu'ils ont préféré

« Tout était très bon et la commande prête à l'heure dite : mes clients ont été agréablement surpris par la qualité des produits et certains vont sûrement utiliser vos services pour leurs propres réunions de travail. »
Claude, 45 ans

« Ma réception était une véritable réussite. Merci pour votre aide et vos conseils lorsque j'ai effectué ma commande. Le livreur a été ponctuel et a vérifié tout le contenu de la commande avec moi. Tout s'est déroulé très facilement de la prise de commande jusqu'à sa réception. Nous repenserons à vous plus souvent. » Agnès, 46 ans

« Mes beaux-parents me préviennent 4 jours à l'avance de leur arrivée… Je ne dois pas les décevoir…et le temps est limité. La solution : flunchTraiteur. Je choisis et commande sur flunch-traiteur.fr, tout est disponible dans mon restaurant le jour J. J'ai fait sensation, ils ont été épatés par le repas et par la diversité des saveurs. »
Valérie, 30 ans

Bouchées
Cocktails, apéritifs et autres instants gourmands

Des conseils personnalisés pour préparer votre réception

Durée	0 h 45	1 h 00	1 h 30	2 h 00	3 h 00
Par personne Apéritif	5 à 6 toasts salés	8 toasts salés			
Par personne Cocktail	5 toasts salés 2 toasts sucrés	9 toasts salés 3 toasts sucrés	10 toasts salés 4 toasts sucrés	12 toasts salés 4 toasts sucrés	14 toasts salés 4 toasts sucrés

6, 15, 30 personnes… Apéritif, anniversaire… ?

Que choisir, quelles quantités, quel budget ?
Voici quelques idées d'événements pour vous aider à préparer votre commande.

Des exemples

Un apéritif salé pour 6 personnes avant d'aller au bowling

6 personnes - durée : 0 h 45

32€90

Les 36 pièces
soit par personne
5,48 €

Assortiment de verrines Fraîcheur x 12 ..... **17,95 €**

Mini-cheeseburgers ..... **14,95 €**

Un anniversaire à l'heure du goûter pour 15 personnes

15 personnes - durée : 2 h 00

59€40

Les 48 pièces
+ 1 gâteau de 950 g
soit par personne
3,96 €

Croustillant aux 3 chocolats ..... **23,50 €**

Petits fours sucrés ..... **15,95 €**

Plateau fines crêpes de Bretagne ..... **19,95 €**

Un pot de départ en entreprise pour 30 personnes

30 personnes - durée : 1 h 00

205€15

Les 272 pièces
soit par personne
6,84 €

Pain surprise scandinave ..... **27,90 €**

Pagnote wraps américaine ..... **20,95 €**

Plateau saveurs gourmandes x 48 ..... **37,95 €**

Plateau de roulés tortillas ..... **31,95 €**

2 Pagnotes de bagels ..... **49,90 €**

Pagnote sucrée ..... **36,50 €**

Pour réussir votre réception, flunchTraiteur met à votre disposition le kit service.

- 10 assiettes noires 110 x 110 x 13
- 8 verres Bodega transparents
- 100 serviettes papier blanc « cocktail » 200 x 200
- 100 brochettes bambou
- 5 plateaux de présentation

9€95

Le kit

Les mises en bouche salées

Pagnote mixte

29€95

- Pâté de campagne,
- Rosette,
- Bloc de foie gras de canard, confit de cerises noires,
- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège).

Les 60 pièces
840 g
Prix à l'unité 0,48 €

Pagnote fromagère

24€95

- Emmental, salade,
- Fromage de chèvre, tartare de tomates.

Les 60 pièces
840 g
Prix à l'unité 0,42 €

Pagnote campagnarde

26€95

- Pâté de campagne,
- Rosette.

Les 60 pièces
840 g
Prix à l'unité 0,45 €

Pagnote italienne

26€95

- Tomate, mozzarella, pesto,
- Coppa, tartare de tomates.

Les 60 pièces
840 g
Prix à l'unité 0,45 €

Pagnote océane

28€95

- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège),
- Thon, salade.

Les 60 pièces
840 g
Prix à l'unité 0,48 €

Pagnote prestige

31€95

- Bloc de foie gras de canard, confit de cerises noires,
- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège).

Les 60 pièces
840 g
Prix à l'unité 0,53 €

Les pagnotes salées, une exclusivité HunchTraiteur

Disponibilité 3 jours

Pagnote wraps américaine

- Bacon crispy, œuf mimosa, salade.

20€95

Les 30 pièces
375 g
Prix à l'unité 0,70 €

PRIX EN BAISSE

21€95

Pagnote wraps saumon mimosa

- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), œufs mimosa, salade.

Les 30 pièces
375 g
Prix à l'unité 0,73 €

TOP VENTES

24€95

Les 20 pièces
450 g
Prix à l'unité 1,25 €

Pagnote bagels

- Mini-bagel saumon (origine Norvège), fromage au tzatziki,
- Mini-bagel jambon cuit, emmental, beurre,
- Mini-bagel jambon cru fumé, beurre aux noix,
- Mini-bagel fromage nature.

NOUVEAU

Pagnote de muffins salés

- Carotte, curry,
- Jambon, persil,
- Tomate, basilic,
- Petits pois, fromage blanc.

19€95

Les 20 pièces
500 g
Prix à l'unité 1,00 €

Pagnote navettes bretzels

- Mousse de canard, cèpes,
- Chèvre, miel, noix,
- Saumon (origine Norvège), beurre de roquette.

29€95

Les 24 pièces
880 g
Prix à l'unité 1,25 €

Les mises en bouche salées

Pain surprise scandinave

27€90

- Fromage blanc aux œufs de truite,
- Poisson blanc et concombre,
- Duo de saumons,
- Saumon fumé de Norvège, crème scandinave au raifort.

Les 48 pièces
800 g
Prix à l'unité 0,58 €

① Pain de campagne surprise

35€90

- Saumon fumé (origine Norvège), beurre au citron et à l'aneth,
- Thon au beurre d'anchois,
- Pâté breton,
- Jambon cuit, fromage nature,
- Fromage de chèvre.

Les 50 pièces
900 g
Prix à l'unité 0,72 €

② Mini-burgers au bloc de foie gras

24€95

- Briochette au sésame garnie de bloc de foie gras et de confit d'oignons.

Les 20 pièces
300 g
Prix à l'unité 1,25 €

Disponibilité 3 jours

③ Mini-cheeseburgers

14€95

Les 20 pièces
300 g
Prix à l'unité 0,75 €

Disponibilité 3 jours

Les canapés flunchTraiteur, so chics !

TOP VENTES

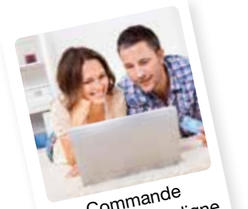
Canapés saveurs gourmandes

19€95
Les 24 pièces
265 g
Prix à l'unité 0,83 €

37€95
Les 48 pièces
530 g
Prix à l'unité 0,79 €

- Chiffonnade de jambon Serrano, poivrons rouges, moutarde à l'ancienne,
- Crevette, pois gourmand, pâte au curry,
- Tomate cerise, copeaux de parmesan,
- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), crémeux de chutney d'ananas.

Disponibilité 3 jours



Commande et paiement en ligne 24 h/24

Web 24h/24h

Canapés variétés

Disponibilité 3 jours

- Canapé fromage frais au basilic et crevette sur pain de mie aux épinards,
- Mini-galette fromage frais à l'aneth et saumon fumé (origine Ecosse ou Norvège),
- Mini-navette crème citron cumin et crevette,
- Canapé cerise noire et fromage de brebis sur pain de mie aux noix,
- Mini-brioche au sésame rillettes au tourteau,
- Canapé chutney de mangue et abricot et bloc de foie gras (sans morceaux) sur pain de mie aux épices,
- Mini-brioche noix de jambon et beurre aux pruneaux,
- Canapé volaille marinée façon kebab et tomate cerise sur pain nordique,
- Canapé ananas, poulet mariné façon tikka et coriandre sur pain de mie noir.

47€95
Les 62 pièces
527 g
Prix à l'unité 0,77 €

NOUVEAU

Canapés chics

34€50
Les 24 pièces
280 g
Prix à l'unité 1,44 €

- Sphère de foie gras sur fond sablé enrobé de cerise,
- Mini-brochette de comté, pomme, tomate séchée,
- Onduline de saumon fumé (origine Écosse ou Norvège).

Les mises en bouche salées

PRIX EN BAISSE

Rolls sandwiches

- Mozzarella, tomate, olives,
- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), ciboulette,
- Poulet mayonnaise,
- Thon, œuf, tomate.

25€95

Les 24 pièces
499 g
Prix à l'unité 1,08 €

Pièces généreuses

Disponibilité 3 jours

Plateau de roulés de tortillas

- Poulet, fromage frais, curry,
- Saumon fumé (origine Norvège), fromage frais, ciboulette,
- Légumes,
- Pastrami*, fromage frais, moutarde à l'ancienne.

* Viande de bœuf fumé. Piques non fournis.

31€95

Les 48 pièces
635 g
Prix à l'unité 0,67 €

À CONSOMMER

① Assortiment de verrines salées Fraîcheur

Disponibilité 3 jours

- Rillettes de saumon, pesto,
- Tartare de légumes marinés, cubes de chèvre, huile d'olive,
- Tomate, surimi, crème guacamole,
- Fromage de chèvre, légumes confits, sauce pesto.

17€95

Les 12 pièces
360 g
Prix à l'unité 1,50 €

PRIX EN BAISSE

34€95

Les 24 pièces
720 g
Prix à l'unité 1,46 €

② Assortiment de mini-croustades

- Quiche lorraine, • Légumes confits, • Roquefort,
- Saumon, épinard, • Cèpes, persillade.

14€95

Les 25 pièces
350 g
Prix à l'unité 0,60 €

③ Plateau mini-snacks

- Mini-twister au chorizo,
- Mini-hot dog,
- Mini-burger,
- Mini-croissant au bacon,
- Mini-bun au poulet façon kebab.

29€95

Les 23 pièces
444 g
Prix à l'unité 1,30 €

④ Plateau de tapas

- Tomate, jambon, mozzarella,
- Poivron, manchego, basilic,
- Aubergine, tomate, parmesan, olives.

17€95

Les 12 pièces
275 g
Prix à l'unité 1,50 €

29€95

Les 24 pièces
550 g
Prix à l'unité 1,25 €

Produit livré sur support prêt à présenter.

19€95

Les 12 pièces
152 g
Prix à l'unité 1,66 €

Sucettes au bloc de foie gras et pomme

- Sucette composée d'une préparation au bloc de foie gras (sans morceaux) et d'une préparation aux pommes, sous forme de boule. Le tout est enrobé d'amandes et de poudre d'or.

Disponibilité 3 jours

Les mises en bouche sucrées

Pagnote de mini-canelés

19€95

Les 49 pièces
775 g
Prix à l'unité 0,41 €

① Pagnote de macarons

Saveur pistache, saveur chocolat, saveur framboise, saveur vanille, saveur citron, saveur café.

24€95

Les 45 pièces
450 g
Prix à l'unité 0,55 €

② Pagnote de guimauves

- Vanille,
- Citron aux éclats de meringue,
- Coco,
- Framboise avec brisures de framboises,
- Crème chocolat.

28€95

80 pièces environ
1 000 g
Prix à l'unité 0,36 €

③ Pagnote de mini-éclairs

Parfums caramel et chocolat.

12€95

Les 21 pièces
315 g
Prix à l'unité 0,62 €

Festives, simples et pratiques, nos pagnotes !

Disponibilité 3 jours

Pagnote de chouquettes

Choux pâtissiers, grains de sucre.

7€95

Les 16 pièces
275 g
Prix à l'unité 0,50 €

14€95

Les 21 pièces
370 g
Prix à l'unité 0,71 €

Pagnote de mini-beignets

Assortiment de mini-beignets nature, chocolat et fruit.

36€50

Les 58 pièces
780 g
Prix à l'unité 0,63 €

Pagnote sucrée

- 18 mini-canelés,
- 12 macarons,
- 28 mini-éclairs.

Les mises en bouche sucrées

Fines crêpes de Bretagne

19€95

Les 24 pièces
312 g
Prix à l'unité 0,83 €

Disponibilité 3 jours

- Chocolat/compotée de poires, amandes,
- Crème citron/vanille, compotée de mangues, ananas, pistaches,
- Macaron caramel/compotée de pommes, chocolat caramel,
- Framboise/compotée de fraises, noisettes.

① Assortiment de mini-sucettes

Disponibilité 3 jours

24€95

Les 24 pièces
336 g
Prix à l'unité 1,04 €

- Chocolat-gingembre-passion,
- Cannelle-groseille,
- Chocolat au lait-citron vert,
- Chocolat-café,
- Vanille-griotte,
- Chocolat-vanille.

② Plateau de mini-choux

Disponibilité 3 jours

39€95

Les 54 pièces
918 g
Prix à l'unité 0,74 €

- Choux garnis à base de crème pâtissière chocolat, vanille, pistache, nougat, cassis ou noisette.

③ Verrines sucrées Douceur

Disponibilité 3 jours

15€95

Les 12 pièces
360 g
Prix à l'unité 1,33 €

30€95

Les 24 pièces
720 g
Prix à l'unité 1,29 €

- Baba crème coco,
- Dacquoise aux amandes,
- Spéculoos framboise,
- Crumble chocolat.

④ Assortiment de mini-gourmandises

Disponibilité 3 jours

39€95

Les 48 pièces
641 g
Prix à l'unité 0,83 €

- Financier crème vanille-cassis,
- Biscuit rose des sables, moelleux café-chocolat,
- Financier aux noix, crème caramel et macadamia,
- Barquette ganache chocolat Sao Tomé,
- Financier fraise,
- Comme un calisson,
- Carrés pomme, framboise et groseille,
- Financier crème pistache.

Une multitude de saveurs et de couleurs... La gourmandise en toute liberté !

Disponibilité 3 jours

Petits fours sucrés

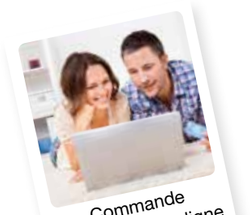
- Carré framboisier,
- Choux praliné,
- Gâteau d'antan, ganache chocolat-noisette,
- Lingot citron, zeste citron-orange,
- Almondine ananas-pistache,
- Almondine pistache-framboise.

15€95

Les 24 pièces
300 g
Prix à l'unité 0,66 €

30€95

Les 48 pièces
600 g
Prix à l'unité 0,65 €



Commande et paiement en ligne 24 h/24

Web 24h/24

Petits fours tout chocolat

- Millefeuille chocolat-framboise,
- Coque caramel beurre demi-sel,
- Moelleux cacao,
- Coque coco-passion,
- Succès chocolat au lait,
- Financier cacao,
- Opéra.

39€95

Les 35 pièces
385 g
Prix à l'unité 1,14 €

Buffets
Entrées, plats et autres instants gourmands

6, 15, 50 personnes, Réception, repas de famille, anniversaire… ? Pas de stress !

Avec flunchTraiteur, toutes les occasions sont bonnes pour faire la fête !
Notre équipe est à votre écoute, vous conseille, vous oriente pour garantir le succès de votre événement.
Pour votre buffet, nous vous proposons plusieurs formules, de l'entrée au dessert.
Faites-nous part de vos envies et nous nous occupons du reste !

Des exemples

Un repas du dimanche pour 6 personnes

6 personnes

117€60
soit par personne
19,60 €

Entrée :
Saumon fumé ..... **23,70 €**

Plat :
Jarret d'agneau et gratin dauphinois ..... **59,40 €**

Assiette de fromages ..... **16,80 €**

Dessert :
Sablé citron meringué ..... **17,70 €**

Un repas au sein d'une association pour 15 personnes

15 personnes

149€05
soit par personne
9,94 €

Couscous ..... **119,25 €**

2 Tartes aux pommes ..... **29,80 €**

Un rebond de mariage pour 50 personnes

50 personnes

509€40
soit par personne
10,19 €

Formule charcuteries ..... **395,00 €**

2 Pagnotes de fromages ..... **39,90 €**

2 Tartes citron meringuées ..... **29,80 €**

2 Gâteaux au chocolat ..... **29,80 €**

1 Flan pâtissier ..... **14,90 €**

Les produits buffet

Une formule* =

viande ou poisson
+
2 crudités au choix
+
pain
+
beurre

*Chaque formule est à commander pour un minimum de 5 personnes.

Formule charcuteries

- Rosette, roulade de jambon, pâté en croûte, coppa,
- Crudités et salades au choix, condiments et sauce,
- Pain et beurre.

7€90
Par personne
350 g

Formule océan

- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), millefeuille de saumon, médaillon de surimi, crevettes,
- Crudités et salades au choix, condiments et sauce,
- Pain et beurre.

9€90
Par personne
380 g

Formule terre et mer

- Saumon fumé (origine Écosse ou Norvège), crevettes, millefeuille de saumon, coppa, rosette, roulade de jambon, pâté en croûte,
- Crudités et salades au choix, condiments et sauce,
- Pain et beurre.

9€90
Par personne
350 g

Formule viandes froides

- Rôti de porc, rôti de bœuf (origine France), haut de cuisse de poulet rôti,
- Crudités et salades au choix, condiments et sauce,
- Pain et beurre.

10€90
Par personne
400 g

Les petits + de flunch

Nos buffets sont présentés dans des plats octogonaux.
Si vous le souhaitez, vous pouvez aussi choisir de les présenter sur des supports papillon sans frais supplémentaires.
Pensez à le préciser lors de votre commande.

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas.

flunchTraiteur vous propose un large choix de crudités classiques et de salades variées. Choisissez-en 2 dans la liste suivante pour accompagner vos buffets (200 g par personne)

- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Tomates
- Salade piémontaise
- Salade macédoine
- Salade coleslaw
- Salade grecque
- Salade de taboulé
- Duo panais/carottes aux amandes
- Salade de concombre à la crème
- Riz niçois au thon

Selon disponibilité en restaurant.

Portion de crudités

Vendue seule

2€20
Pour 1 personne
200 g

Disponibilité 3 jours

Jambon rôti à la découpe et sa sauce madère

6€80
La part 150 g

53€50
Le demi-jambon pour 15 personnes, 2,6 kg

83€95
Le jambon entier pour 30 personnes, 6 kg

Disponibilité 3 jours

Plateau de charcuteries

Jambon blanc, pâté de campagne, jambon Serrano, roulade de jambon, condiments.

24€95
Pour 5 à 6 personnes
600 g

Filet de saumon à la parisienne

Filet de saumon (origine Écosse, Norvège ou Chili) cuit vapeur, macédoine, tomates.

46€90
Pour 6 à 8 personnes
850 g

Les entrées

Duo de Saint-Jacques et écrevisses sauce Noilly Prat(1)

PRIX EN BAISSE

5€95

Entrée individuelle
170 g

Noix de Saint-Jacques (origine Pérou) et écrevisses cuisinées dans une sauce parfumée au Noilly Prat(1).

Mini-cocotte incluse

Entrée chaude livrée
dans sa cocotte individuelle réutilisable.

1 Bloc de foie gras de canard et son confit de cerises noires

3€95

Pour 1 personne
35 g

Bloc de foie gras de canard, confit de cerises noires.

2 Saumon fumé

(Origine Écosse ou Norvège)

3€95

Pour 1 personne
50 g

3 Pâté en croûte Richelieu

2€45

Pour 1 personne
90 g

Millefeuille de saumon au fromage de chèvre

3€50

Entrée individuelle
40 g

Médaillon de surimi aux petits légumes

2€40

Entrée individuelle
40 g

(1) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Les plats chauds

Photo non contractuelle

1 Paella

8€95

Pour 1 personne
500 g

2 Confit de canard

8€95

Pour 1 personne
200 g

Cuisse de canard cuite dans la graisse de canard.

Ce plat est accompagné d'un gratin dauphinois.

3 Couscous aux 3 viandes

7€95

Pour 1 personne
800 g

NOUVEAU

4 Langue de bœuf sauce piquante

8€95

Pour 1 personne
230 g

Ce plat est accompagné d'un gratin dauphinois.

5 Gratin dauphinois

3€00

Pour 1 personne
300 g

Lamelles de pommes de terre mijotées dans une sauce crémée liée à l'œuf, parfumée d'ail et de muscade.

Jarret d'agneau à l'ail et au thym

9€90

Pour 1 personne
340 g

Jarret d'agneau cuisiné dans une sauce à l'ail et au thym.
Ce plat est accompagné d'un gratin dauphinois.

Les fromages

Idéal pour 8 à 10 personnes

19€95
900 g

Pagnote de fromages
Brie, bleu, chaource, bûche de chèvre affinée, beurre inclus.

Petit pain méditerranéen
0€60
La pièce, 70 g

Portion de fromage
2€95
La part 50 g

Beurre
0€30
La part 8 g

Les desserts

① Précieux chocolat-caramel
Feuillantine pralinée entourée de biscuit cacao renfermant une bavaroise au chocolat et un cœur de caramel au beurre salé.

3€45
80 g

② Sablé au citron meringué
Crumble surmonté d'un appareil au citron et de meringue, le tout décoré de zestes de citron et de poudre de pistache.

2€95
90 g

③ Blanc-manger aux fruits rouges
Crumble et blanc-manger aux amandes, recouverts de fruits rouges et de gelée de framboises parfumée à la menthe.

3€10
80 g

④ Tartelette aux fraises
Pâte brisée, crème pâtissière, fraises (ou framboises selon arrivages et saison).

2€95
100 g

Gâteaux et Tartes à partager

14€90
Pièce

Gâteau au chocolat moelleux, 1 500 g
Tarte aux pommes, 950 g
Flan pâtissier, 1 800 g
Tarte citron meringuée, 900 g
Gâteau basque, 1 000 g

Croustillant aux 3 chocolats
Duo de chocolat blanc et noir, feuillantine croustillante au lait praliné.

23€50
950 g

Information sur les allergènes majeurs de composition

Ce tableau décrit les 14 allergènes majeurs pouvant entrer dans la composition de nos recettes. N'hésitez pas à demander si besoin l'aide d'un responsable du restaurant. Notre offre Traiteur n'est pas spécialisée dans des aliments sans allergènes majeurs. Nous ne pouvons pas exclure sur des buffets des mélanges d'ingrédients (donc la présence d'allergènes majeurs d'autres préparations). Cette information ne tient pas compte de la possible présence d'allergènes en lien avec l'environnement de fabrication de nos fournisseurs ou de notre restaurant (traces possibles d'allergènes majeurs).

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
MISES EN BOUCHE SALÉES pages 8 à 13														
Pagnote mixte 60 pièces	●			●			●			●	●	●		
Pagnote fromagère 60 pièces	●						●				●			
Pagnote campagnarde 60 pièces	●						●			●	●	●		
Pagnote italienne 60 pièces	●						●	●			●			
Pagnote océane 60 pièces	●		●	●			●			●	●	●		
Pagnote prestige 60 pièces	●			●			●				●			
Pagnote wraps américaine 30 pièces	●		●							●				
Pagnote wraps saumon fumé et oeuf mimosa 30 pièces	●		●	●			●			●				
Pagnote bagels 20 pièces	●			●			●	●		●	●			
Pagnote de muffins salés	●		●				●		●	●		●		
Pagnote navettes bretzels	●		●	●			●	●						
Pain surprise scandinave	●			●			●							
Pain de campagne surprise 50 pièces	●			●			●		●	●		●		
Mini-burgers au bloc de foie gras	●		●				●				●	●		
Mini-cheeseburgers 20 pièces	●		●				●			●	●			
Canapés saveurs gourmandes 24 pièces	●	●		●			●			●				
Canapés saveurs gourmandes 48 pièces	●	●		●			●			●				
Canapés variétés	●	●	●	●			●	●	●	●	●			
Canapés chics	●		●	●		●	●							
Rolls sandwiches 24 pièces	●		●	●			●			●		●		
Plateau de roulés de tortillas 48 pièces	●			●			●			●				
Assortiment de verrines salées Fraîcheur 12 pièces	●	●	●	●			●					●		
Assortiment de verrines salées Fraîcheur 24 pièces	●	●	●	●			●					●		
Assortiment de mini-croustades	●		●	●			●							
Plateau de mini-snacks 23 pièces	●		●			●	●		●	●	●	●		
Plateau de tapas 12 pièces	●					●	●							
Plateau de tapas 24 pièces	●					●	●							
Sucettes au bloc de foie gras et pomme						●	●	●						
MISES EN BOUCHE SUCRÉES pages 14 à 17														
Pagnote de mini-canelés 49 pièces	●		●				●							
Pagnote de macarons 45 pièces	●		●			●	●	●						
Pagnote de guimauves	●		●				●							
Pagnote de mini-éclairs 21 pièces	●		●			●	●							
Pagnote de chouquettes 12 pièces	●		●				●							
Pagnote de mini-beignets 18 pièces	●		●			●	●	●				●		
Pagnote sucrée 58 pièces	●		●			●	●	●						
Fines crêpes de Bretagne aux 4 saveurs 24 pièces	●		●			●	●	●						
Assortiment de mini-sucettes	●					●	●	●						
Plateau de mini-choux	●		●			●	●	●						
Assortiment de verrines sucrées douceur 12 pièces	●		●			●	●	●				●		
Assortiment de verrines sucrées douceur 24 pièces	●		●			●	●	●				●		
Assortiment de mini-gourmandises	●		●			●	●	●						
Petits fours sucrés 24 pièces	●		●			●	●	●				●		
Plateau de petits fours tout chocolat 35 pièces	●		●			●	●	●						

Produits	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Sésame	Anhydride sulfureux et sulfites	Lupin	Mollusques
FORMULES BUFFET pages 20 à 21														
Assortiment de charcuteries	●		●			●	●		●	●		●		
Assortiment formule océan	●	●	●	●			●					●		
Assortiment formule terre et mer	●	●	●	●		●	●		●			●		
Assortiment formule viandes froides														
Jambon rôti à la découpe sauce madère	●						●		●			●		
Plateau de charcuteries			●				●		●	●		●		
Filet de saumon à la parisienne			●	●						●		●		
Carottes râpées										●				
Céleri			●						●	●				
Tomates														
Piémontaise			●				●			●		●		
Macédoine			●							●				
Coleslaw			●							●				
Taboulé	●								●			●		
ENTRÉES page 22														
Duo St-Jacques et écrevisses sauce Noilly Prat en cocotte*	●	●					●					●		●
Bloc de foie gras de canard 30 % de morceaux confit cerises														
Saumon fumé d'Ecosse				●										
Pâté en croûte Richelieu	●		●			●	●			●		●		
Médaillon de surimi aux petits légumes	●	●	●	●			●			●		●		
Millefeuille de saumon au fromage de chèvre	●		●	●			●					●		
PLATS CHAUDS page 23														
Paella océane	●	●		●			●		●			●		●
Confit de canard	●						●							
Couscous aux 3 viandes	●			●		●	●		●			●		
Langue de bœuf sauce piquante	●		●				●			●		●		
Gratin dauphinois	●						●							
Jarret d'agneau à l'ail et au thym	●						●		●					
FROMAGES page 24														
Brie							●							
Tendre bleu							●							
Chaource							●							
Chèvre bûche							●							
Petit pain méditerranéen	●													
Beurre							●							
DESSERTS page 25														
Précieux chocolat-caramel	●		●			●	●	●						
Sablé citron meringue	●		●	●			●	●						
Blanc-manger aux fruits rouges	●					●	●							
Tartelette aux fraises	●		●				●							
Croustillant aux 3 chocolats	●		●			●	●	●						
Gâteau au chocolat mœlleux	●		●			●	●							
Tarte aux pommes	●		●				●							
Flan pâtissier	●		●				●							
Tarte citron meringuée	●		●				●					●		
Gâteau basque	●		●				●							

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

Commandez en ligne 24 h/24

Web 24h/24

1 Choisissez

Une soirée sympa à la maison avec mes amis autour d'un buffet ou d'un cocktail sans le stress de l'organisation et de la préparation. Une solution facile, c'est flunchTraiteur !

2 Commandez

En quelques clics sur flunch-traiteur.fr, je visualise toutes les possibilités et produits en fonction du nombre d'invités, de la durée de ma fête et de mon budget. Maintenant, bien conseillé, je n'ai plus qu'à choisir et à commander.

3 Réceptionnez

Le jour J, je retire ma commande dans mon restaurant flunch. Une hôtesse sympa m'accueille et ensemble nous vérifions que tout est là. Parfait ! Je me retiens de goûter la suggestion du mois proposée en dégustation… et je file tout installer chez moi, largement à temps pour recevoir mes invités.

4 Dégustez

C'est beau et bon, c'est super sympa ! Bien présentées, les pagnotes sont appétissantes et les sucettes au foie gras, piquées sur leur support, font un bel effet sur la table. Les gâteaux sont prêts à découper, les fruits prêts à déguster… Merci flunch ! Que la fête commence !

f Traiteur

flunch-traiteur.fr

Valable jusqu'au 12 octobre 2015

Suggestion de présentation et selon disponibilité en restaurant. Prix nets de toute remise. Certains de nos produits ont été conservés par congélation. Ne pas recongeler. À consommer rapidement, voir date limite de consommation sur étiquette des produits.

Pour les commandes en ligne sur flunch-traiteur.fr : vous pouvez passer et régler votre commande directement sur le site flunch-traiteur.fr 24 h/24, 7 j/7, si le restaurant sélectionné dispose du paiement en ligne (voir liste des restaurants à l'article 5 des CGV), sinon, vous pouvez passer une précommande en ligne et la confirmer ensuite directement auprès du restaurant sélectionné. Voir conditions dans les CGV sur flunch-traiteur.fr. Un délai minimum de 7 jours vous est demandé pour passer vos commandes, sauf pour les produits indiqués en disponibilité à 3 jours.

SAS FLUNCH au capital de 30 893 760 € Imm Périgente – Rue Van Gogh – 59650 VILLENEUVE D'ASCQ – RCS LILLE N° 320 772 510
Conception et réalisation : CONJONCTURE S.A. - Photos : Studios Comon-ouest, Gilles Decavel et Collet, Fotolia, Bertheat - Photos non contractuelles.
Suggestions de présentation, sauf erreurs d'impression. Imprimerie : QUALIT' IMPRIM Comines (59) - Ne pas jeter sur la voie publique.

Avec Ecofolio tous les papiers se recyclent.

papiers

Pour votre santé, mangez au moins 5 fruits et légumes par jour.

www.mangerbouger.fr